

UF1359: Control de elaboraciones
culinarias básicas y complejas

Elaborado por: M^a Teresa Porto Benítez

Edición: 5.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16424-58-0 • Depósito legal: MA 694-2015

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

Presentación

Identificación de la Unidad Formativa:

Bienvenido a la Unidad Formativa **UF1359: Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas**. Esta Unidad Formativa pertenece al Módulo Formativo **MF1059_3: Elaboración culinaria** que forma parte del Certificado de Profesionalidad **HOTR0110: Dirección y Producción en cocina**, de la familia de **Hostelería y Turismo**.

Presentación de los contenidos:

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar al alumno a preparar y presentar elaboraciones culinarias elementales de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración, así como preparar y presentar elaboraciones culinarias complejas, de acuerdo con la definición del plato, las técnicas de preparación y un elevado estándar de calidad.

Para ello, en primer lugar se estudiarán las elaboraciones culinarias básicas, la selección de maquinaria en la producción y las elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio. También se analizarán las elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio, y se profundizará en los tipos de elaboradores complejas, según finalidad o servicio, y en la limpieza de instalaciones y equipos.

Objetivos de la Unidad Formativa:

- Supervisar la aplicación de las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias básicas.
- Poner a punto elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales.

Índice

UD1. Elaboraciones culinarias básicas	9
1.1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones	11
1.2. Fases de los procesos. Puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de los resultados	39
1.3. Los sistemas de cocción como preelaboración	44
1.3.1. Cocción a fuego vivo	46
1.3.2. Cocción por intercambio	57
1.4. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas, farsas, coulis y otras elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones	60
1.4.1. Fondos	62
1.4.1.1. Fondos blancos	63
1.4.1.2. Fondos oscuros	69
1.4.1.3. Gelatinas	72
1.4.1.4. Glases o extractos	75
1.4.2. Salsas	76
1.4.2.1. Salsas blancas o cremas	78
1.4.2.2. Salsas oscuras	79
1.4.2.3. Salsas básicas y derivadas	81
1.4.3. Mantequillas compuestas	92
1.4.4. Farsas o rellenos	95
1.4.5. Coulis y otras elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones	103

UD2. Selección de maquinaria de producción 119

2.1. Conocimientos, formas y uso	121
2.1.1. Máquinas de frío	130
2.1.2. Cámaras	136
2.1.3. Timbres	139
2.1.4. Abatidores	142
2.1.5. Heladoras	149
2.1.6. Congeladores	151
2.2. Máquinas de calor	153
2.2.1. Freidoras	157
2.2.2. Planchas y parrillas	160
2.2.3. Hornos	164
2.2.4. Cocinas	168
2.2.5. Baños marías	170
2.2.6. Basculantes	172
2.2.7. Marmitas	174

UD3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio 185

3.1. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración	187
3.2. Medidas correctivas	196
3.3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias	204
3.4. Riesgos en la ejecución y control de resultados	205
3.5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional	209
3.5.1. Ensaladas	238
3.5.1.1. Simples	240
3.5.1.2. Compuestas	242
3.5.2. Sopas y cremas	244
3.5.2.1. Frías	246
3.5.2.2. Calientes	250
3.5.3. Potajes	254
3.5.4. Huevos	265
3.5.5. Arroz y cereales	270
3.5.6. Pasta	274
3.5.7. Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos	276

Índice

3.5.8. Salsas	278
3.5.8.1. Básicas	281
3.5.8.2. Derivadas	288
3.5.9. Platos carne.....	294
3.5.9.1. Rojas o de mamíferos.....	298
3.5.9.2. Aves	302
3.5.9.3. Despojos	307
3.5.9.4. Caza mayor y menor	309
3.5.10. Platos de pescado.....	315
3.5.10.1. Azules.....	318
3.5.10.2. Blancos	323
3.5.10.3. Moluscos, mariscos y crustáceos	328
UD4. Guarniciones culinarias y decorativas	337
4.1. Definición y tipología.....	339
4.1.1. Vegetales.....	343
4.1.2. De origen animal	377
4.1.3. Pre – elaboradas.....	396
4.1.4. De nueva creación	397
4.2. Elaboraciones complementarias	405
4.2.1. Aceites	407
4.2.2. Reducciones	424
4.2.3. Crujientes	434
UD5. Tipos de elaboraciones complejas, según finalidad o servicio	453
5.1. Buffet	455
5.2. Restaurante	485
5.3. Comercialización.....	515
UD6. Limpieza de instalaciones y equipos.....	529
6.1. Conocimiento de los equipos	531
6.2. Conocimiento de las instalaciones	561
6.3. Conocimiento de las herramientas	568
6.4. Realización de la desinfección en el área de trabajo	574
6.4.1. Medidas de seguridad a la hora de limpiar	587
6.4.2. Sistemas de limpieza para cada máquina.....	594
6.4.3. Utilización de productos adecuados	602

Glosario	619
Soluciones	621
Anexo	623

UD1

Elaboraciones
culinarias básicas

- 1.1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones
- 1.2. Fases de los procesos. Puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de los resultados
- 1.3. Los sistemas de cocción como preelaboración
 - 1.3.1. Cocción a fuego vivo
 - 1.3.2. Cocción por intercambio
- 1.4. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas, farsas, coulis y otras elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones
 - 1.4.1. Fondos
 - 1.4.1.1. Fondos blancos
 - 1.4.1.2. Fondos oscuros
 - 1.4.1.3. Gelatinas.
 - 1.4.1.4. Glases o extractos
 - 1.4.2. Salsas
 - 1.4.2.1. Salsas blancas o cremas
 - 1.4.2.2. Salsas oscuras
 - 1.4.2.3. Salsas básicas y derivadas
 - 1.4.3. Mantequillas compuestas
 - 1.4.4. Farsas o rellenos
 - 1.4.5. Coulis y otras elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones

1.1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones

En los últimos años, el mundo de la hostelería y el interés que ha suscitado, ha ido en aumento de manera vertiginosa.

Independientemente de cuál sea su causa, sería imposible a día de hoy enumerar los múltiples recetarios existentes. Aun así, sí que es posible identificar y describir aquellas elaboraciones básicas que son consideradas la base de todo proceso culinario, motivo por el que pueden ser aplicadas de múltiples formas.



Las elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones, son aquellas utilizadas como base de gran parte de las elaboraciones realizadas, por las connotaciones que aportan a éstas, ya que pueden incluir diversos sabores, colores y texturas.

Aunque todas estas elaboraciones básicas serán vistas más adelante con detenimiento, es menester realizar una pequeña clasificación de cada una de ellas.

a) Fondos de cocina.

Son el producto de la cocción lenta de diversos ingredientes. Si se reduce en exceso, se forma la denominada glases. Sus principales ingredientes son: carnes (por ejemplo huesos y recortes sin grasa), pescados (por ejemplo espinas y raspas), verduras y hortalizas, e hierbas aromáticas. Generalmente se utilizan como base en la elaboración de sopas, salsas, consomés, etc. Los fondos pueden dividirse de la siguiente manera:

Fondos blancos	Se componen de huesos, nervios y carnes blancas. También se le añaden verduras, especias y agua. Se usan para impregnar cualquier tipo de elaboración de carne, y para realizar salsas, sopas, cremas e incluso croquetas.
Fondos oscuros	Usan los mismos ingredientes que los anteriores. Se diferencian de los blancos, en que la carne utilizada es oscura y llevan vino. Es la base para la elaboración del glasé, y también para impregnar elaboraciones de carnes y pescados.
Fumet	Su base es el pescado, por lo que se componen de restos de pescados y mariscos (espinas y cabezas). A esto, se le añaden hortalizas, especias y agua. Principalmente se usan para la realización de salsas, preparaciones base de pescados y mariscos, o para impregnar.
Glases o extractos	Es el extracto concentrado de sabor, resultante del exceso de reducción de un fondo, motivo por el que también reciben el nombre de extractos. Según su utilización, puede ser considerada una salsa. Principalmente, es elaborada para platos de ternera, aunque también sirve con otros tipos de carne e incluso verdura. También es usada como base para otras salsas.
Gelatinas	Para su elaboración, se usan carnes y pescados. En el caso de los primeros, huesos y tendones, y en los segundos, las espinas y la cola. Entre ellas, es posible diferenciar las naturales (son las elaboradas de manera casera y en el momento) y las elaboradas (han sido comercializadas). Sus utilidades son múltiples; desde patés, hasta decoración o elaboraciones en sí mismas.

Clasificación básica de fondos



Sabías que

El nombre original del Glasé es *Demi Glace*, que significa medio extracto. Se elaboró por primera en París, por los cocineros de la Casa Real, para la boda de Luis XIII con la hija de Felipe III.



Importante

Nunca se deberá echar sal al Glasé, ya que al ser una reducción muy intensa, quedaría excesivamente salada.

b) Caldos.

Forman parte de las denominadas preparaciones auxiliares de cocina, aunque en muchas ocasiones, constituyen una preparación por sí misma.

Ésta es la gran diferencia respecto a los fondos. En ellos, es posible utilizar los mismos ingredientes que en los fondos. En general, se utilizan como base para la cocción de verduras y hortalizas (*caldo blanco*), para suavizar aromas, ablandar o complementar sabores (*marinadas*), conservación de alimentos (*escabeches, adobos y salmueras*), y como preparación en sí misma (*consomés y gelatinas*).



Caldo blanco.



La principal diferencia entre los fondos de cocina y los caldos, deriva de que éstos últimos, además de poder utilizarse como preparación base para otros platos, también conforman una preparación por sí solos. Éstas se denominan consomés y gelatinas.

c) Caldos cortos.

Son fondos complementarios. Normalmente, se usan como ingredientes las guarniciones aromáticas, la *mirex – poix*, y vinos. Su mayor utilidad radica en los escalfados de aves, pescados y mariscos.

d) Mirex – Poix.

Son fondos elaborados con hortalizas. Su elaboración conlleva la condimentación de las verduras, que previamente han sido cortadas de diversas formas. Antes de realizar la *mirex – poix*, las verduras deben ser rehogadas. Son usadas en múltiples elaboraciones.

e) Salsas.

Son elaboraciones muy sustanciosas que poseen la función de realzar el sabor del plato en el que se utilicen. Éstas pueden clasificarse de la siguiente manera:

Salsas blancas	Son salsas calientes. Se realizan a base de fondos blancos.
Salsas oscuras	Es también una salsa caliente. Se realizan a partir de fondos oscuros.

Salsas básicas y derivadas

Las salsas básicas, también denominadas “salsas madre”, son aquellas utilizadas como base para la elaboración de otras salsas, llamadas éstas, salsas derivadas. Las principales salsas básicas son cinco; las dos salsas blancas y las tres salsas oscuras expuestas anteriormente.

Clasificación básica de salsas



La palabra “salsa” proviene del latín “salsul”, cuyo significado es “sazonado con sal”.

f) Marinadas.

Es una elaboración basada en líquidos y aromatizantes. Entre los líquidos, los más usuales son los aceites vegetales, las grasas animales, zumos de frutas, vinos, vinagres, e incluso los lácteos.

Una vez mezclados ambos, se utilizan para sumergir diversos alimentos como carnes, pescados y verduras, con el propósito de ablandarlos, aumentar su periodo de conservación y aromatizarlos.

Ejemplo

La Crème Fraîche (crema de leche) es un marinado elaborado a partir de lácteos.

g) Farsas.

Son elaboraciones que se realizan para rellenar un género principal. En este sentido, puede estar compuesta por cualquier elemento (carne, pescado, verduras) siempre que esté bien triturado. Sin embargo, es indispensable que posea un elemento de ligazón para mantener conseguir la textura deseada. Éstos últimos pueden presentarse de múltiples maneras.

Ejemplo

La masa para croquetas es una farsa que utiliza la salsa bechamel como ligazón.



Croquetas.

h) Elementos de ligazón.

Como su propio nombre indica, son elementos que se utilizan para ligar, espesar o aglutinar una elaboración. A grandes rasgos, se pueden clasificar de la siguiente manera:

<p>Ligazón Simple</p> <p>Se realizan con un único ingrediente, ya que éste, se basta por sí solo para unificar los alimentos</p>	-Almidón de maíz
	-Huevos enteros
	-Yemas de huevo
	-Claras de huevo
	-Nata
	-Sangre
	-Féculas (patata, maíz...)
	-Pan
	-Arroz
	<i>-Roux</i>
<p>Ligazón Compuesta</p> <p>Son las elaboradas con más de un ingrediente</p>	-Majados
	-Panadas
	-Mantequilla <i>meunière</i>
	-Espesante instantáneo

Clasificación de ligazones

i) Mantequillas compuestas.

Son elaboraciones con base de mantequilla, en las que se utilizan aromatizantes, colorantes y elementos para dotar del sabor deseado.

Sus funciones principales son de acompañamiento, adorno, dotar al plato de algún sabor específico, y sobre todo, para la elaboración de canapés y tartaletas.

j) Aceites compuestos.

Se trata de aceites a los que se les añade elementos aromatizantes. Con ello se pretende incluir sabores específicos en un plato, aromas, o incluirlo como ingrediente en la elaboración de una salsa.

Para la realización de todas estas elaboraciones culinarias básicas, se requieren ciertas **materias primas** indispensables. Éstas pueden clasificarse de la siguiente manera:

a) Productos lácteos.

Los más conocidos y utilizados son la leche, el queso y el yogur. En ellos, es posible encontrar diversas variaciones que se deberán tener en cuenta para su uso en los platos.

- **Leche:** entera, semidesnatada, desnatada, condensada, saborizada (por ejemplo, batidos de sabores) y evaporada.
- **Yogur:** cremoso, entero, semidesnatado, desnatado y líquido.
- **Quesos:** desnatado, fresco, cremoso, fundido, entero, *mozzarella, camembert, cheddar, edam, emmental, gouda, gruyere, parmesano, provolone y roquefort*.



La leche evaporada es un tipo de lácteo que se obtiene de la deshidratación de la leche cruda. Por ese motivo, se conserva perfectamente durante grandes períodos de tiempo. En terminología culinaria actual, se denominaría “reducción de leche”. Su principal función es dar mayor textura cremosa y jugosa a las elaboraciones en las que se utilice. En comparación con la nata, otorga a los platos menor aporte de grasas, pero más carbohidratos y proteínas.

b) Arroces, legumbres y pastas.**Arroces.**

Por norma general, se cocina mediante cocción con agua, grasa o al vapor, es decir, aplicando humedad y calor. Además de esto, en la cocina española es habitual enriquecerlo mediante la inclusión de aceites, caldos, etc., dando lugar esto a platos como la paella.

Sus principales variedades dependerán del tipo de procesamiento que sufra. Éstos son:

– Arroz bomba.

Es el más usado en España, sobre todo para las paellas. Es muy consistente y absorbe bien los condimentos utilizados.

– Arroz glutinoso.

Es de grano redondo y poco consistente. Se utiliza principalmente para arroces cremosos (por ejemplo *Risotto*) o el Sushi, ya que se aglutina.

– Arroz integral.

Tiene una cocción lenta (unos 50 minutos aproximadamente). Es utilizable en los platos que se deseé, aunque no es idóneo para todos ellos.

– Arroz basmati.

Se usa sobre todo en la cocina india. Posee un grano largo, de manera que es muy consistente. Es ideal para cocinar en blanco y salteado para su uso como guarnición.

– Arroz vaporizado.

Surge de la pre-cocción y secado del grano. Se caracteriza por tener una capa exterior caramelizada, que provoca que no se pase en la cocción y que previene que se pegue al cocinarlo. Tampoco permite la absorción de los condimentos, por lo su sabor está enrarecido.

– Arroz salvaje o Zizania.

Es un cereal procedente de Canadá. Posee forma de viruta alargada y tiene un color muy oscuro. Para trabajar con él, necesita ser remojado previamente. Es de cocción lenta (aproximadamente 45 minutos). Se utiliza habitualmente en salteados.



Figura realizada con arroz basmati (izquierda) y Zizania (derecha).

Legumbres.

Son las semillas secas de las plantas leguminosas. Su consumo variara del tipo de legumbre que se trate. Así, podrán comerse secas, cocidas, tiernas, fritas, rehogadas, etc. Por ejemplo, las habas admiten su consumo en crudo, mientras que las lentejas necesitan ser cocidas. Su elaboración es laboriosa, ya que requiere de diferentes procedimientos.

Como norma general, su **preelaboración** incluye un remojado que variará entre 6 y 24 horas (salvo las lentejas), según la legumbre.